38e Année. — Tome LXXV. N° 1949 Paris, 5 Novembre 1931

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA VITICULTURE ALGERIENNE 1830-1930 (1)

Fermentations. — Au début de la conquête, l'Algérie était officiellement considérée comme un pays à cultures tropicales. C'est une profonde erreur qui revient encore de temps à autre comme un leit-motiv. Il fut ensuite admis qu'elle ne pouvait fournir que des vins défectueux. On faisait état de ce que disaient les auteurs latins relativement à la mauvaise qualité des vins carthaginois ; il convient de se souvenir que les Romains ne voulaient pas que la vigne fût cultivée dans leurs colonies (2).

Des essais nombreux avaient établi que l'on pouvait produire en Algérie des vins excellents, certaines années, tandis qu'ils étaient moins bons et sujets à s'altérer certaines autres.

Il faut se rappeler que la fermentation alcoolique, si elle était connue dans ses effets depuis Noé, ne fut connue dans ses causes qu'après les découvertes de Pasteur. Celles-ci permirent de déterminer que si les vins étaient parfois de mauvaise conservation, c'est qu'ils contenaient du sucre après la fermentation tumultueuse, qui au lieu de s'être transformée en alcool par l'action de la levure alcoolique défaillante, devenait la proie de micro-organismes divers.

Après des observations et des recherches nombreuses, il fut établi que c'était la température trop élevée (40° et au-dessus) pendant la fermentation qui avait entravé d'abord, puis annihilé l'action de la levure.

Cet excès de chaleur a deux sources :

1° celle que produit la levure en dédoublant le sucre en alcool et acide carbonique ;

2° celle du milieu ambiant.

(1) Voir *Revue*, numéros 1945, 1946 et 1947, pages 229, 245 et 261.

(2) Domitien, on s'en souvient, édicta l'arrachage d'une partie des vignes des Gaules et d'Espagne.

Théoriquement, la fermentation d'un litre de moût à 11° Beaumé produit 74,5 calories. Le dégagement de l'acide carbonique fait perdre une bonne partie de celles-ci ; le rayonnement y ajoute son action. Mais si la température de l'air est élevée, le rayonnement joue faiblement ou pas du tout.

On eut tout d'abord recours à une série de moyens dont l'énumération suit :

Pour faciliter à la fois le dégagement de l'acide carbonique et accroître l'intensité du rayonnement, on choisit de petits récipients que l'on dispose dans des locaux ouverts, car la température moyenne de l'air est, à l'ombre, de 29° au moment des vendanges (sauf quand le siroco souffle), c'est-à-dire moins élevée que celle qu'atteignent les moûts en fermentation. Puis on ne mit en œuvre que les raisins cueillis le matin et le soir alors qu'ils sont froids ; ceux récoltés dans le jour étaient mis à rafraîchir sous des abris en petites masses, disposés dans des corbeilles que l'on arrosait ; un courant d'air établi par une cheminée d'appel avec prise d'air, produisait, par évaporation de l'eau d'arrosage, un abaissement de la température (1).

Réfrigération. — Ces procédés se montrèrent assez efficaces, mais insuffisants parfois en grande culture, et puis ils donnaient toujours lieu à des manipulations longues et dispendieuses. On trouva mieux, beaucoup mieux. Vers 1884, sur les suggestions de M. Lecq (professeur d'agriculture du département d'Alger), M. Paul Brame, viticulteur à Fouka, qui avait été brasseur dans le Nord, essaya avec un plein succès d'abaisser la température du moût en fermentation à l'aide d'un réfrigérant comme on le fait dans la fabrication de la bière. Il résolut la question en se servant d'un appareil dans lequel le moût à refroidir afin d'éviter toute perte d'alcool, passait dans des tubes de cuivre, à l'extérieur desquels l'eau coulait en mince nappe ; tandis qu'en brasserie c'est le moût qui *avant fermentation* passe à l'extérieur du réfrigérant pendant que l'eau chemine dans les tubes. L'eau de nos puits étant en général à 20°, la fermentation se fait à la température optima (30 à 35°).

Dans la pratique on constate que le volume d'eau à employer représente les 70/100 de celui du moût à rafraîchir pour chaque passage au réfrigérant, et pour peu qu'il y ait du siroco, deux passages sont à prévoir par cuvée. Or, bien de nos exploitations ne sont pas assez riches en eau pour suffire à une pareille dépense, on a imaginé de faire resservir la même eau après l'avoir fait refroidir à l'aide d'un appareillage rappelant les bâtiments de graduation servant à la concentration des solutions salines. M. Dessoliers est l'inventeur d'un dispositif qu'il a appelé « cheminée climagène ». Il fait écouler lentement et en minces filets dispersés l'eau à refroidir dans une grande gaine de cheminée remplie de briques trouées disposées en chicane. A la partie inférieure de la gaine, on insuffle de l'air à l'aide d'un puissant ventilateur, l'évaporation d'une minime partie de l'eau suffit à abaisser la température de la masse.

Cuves Toutée. — Un autre moyen de refroidir le moût consiste au lieu de se servir de récipients en bois ou en maçonnerie, de le mettre à fermenter dans

(1) Une installation en grand où ces conditions étaient habilement réunies existait chez M. Claude Grellet à Hussein-Dey en 1881.

des cuves en tôle (1) (enduites à l'intérieur d'un émail (2) inattaquable par le moût et le vin) comme l'a réalisé le capitaine Toutée (3) en Tunisie. L'échange de calorique se fait entre le moût et l'air à travers la paroi bonne conductrice de la chaleur. Mais en Algérie la température de l'air est insuffisamment basse pour que, malgré cet échange, la fermentation se fasse à 30-35°. M. Toutée a conseillé de recouvrir la paroi extérieure des cuves de toile de sacs ou d'emballage que l'on humecte avec un peu d'eau ; cette eau en s'évaporant produit un abaissement considérable de la température (4) bien connu des travailleurs des champs qui, en été, mettent leur boisson à rafraîchir dans des récipients recouverts d'une étoffe qu'ils humectent.

Le problème de la vinification dans les pays chauds était résolu.

Cette solution dépassa les limites de l'Afrique du Nord, elle fut complétée par l'emploi de l'anhydride sulfureux (5) dont un des effets est de déterminer le ralentissement de l'activité de la levure alcoolique et d'éviter ainsi des montées brusques de température qui peuvent se produire en cas de siroco.

La méthode récemment inventée par M. Sémichon (directeur de la station œnologique de Narbonne) décrite par ses soins dans la *Revue de Viticulture* (6), devenue déjà célèbre sous le nom de « Superquatre », a été largement expérimentée, et avec succès, au cours des vendanges de 1929 en Algérie ; elle poursuit le but de provoquer des fermentations à température peu élevée et avec des levures sélectionnées.

Progrès dans la manipulation des raisins. — La vendange se mettait autrefois dans des comportes auxquelles on substitua des corbeilles. Dans quelques grandes exploitations du Midi, c'est dans la charrette elle-même garnie à l'intérieur de toile imperméable que le raisin était chargé pour être transporté au cellier. A la charrette, nous avons substitué le tombereau se déchargeant lui-même en le basculant (7) dans le conquet du fouloir.

Le fouloir, au temps des comportes et des corbeilles, se plaçait successivement au-dessus de chaque cuve, les véhicules accédaient à celles-ci par une rampe ménagée ad hoc. Les comportes, les corbeilles étaient manipulées à bras d'homme.

On conçut que ce travail pouvait s'exécuter mécaniquement en disposant le fouloir en un lieu fixe de la cuverie accessible au tombereau ; la vendange écrasée était élevée par une noria inclinée et distribuée dans les cuves par des transporteurs divers.

Ces appareils, d'un nettoyage difficile, attiraient les mussets ou drosophyles, véhiculateurs de divers ferments et surtout du mycoderma aceti ; on les remplaça par des pompes et des tuyaux. C'est M. R. Abbo, directeur d'impor-

(1) Le pouvoir conducteur du bois est de 0,17 ; celui de la maçonnerie de briques dix fois plus élevé ; celui de la tôle est de 28.

(2) Auquel, après de nombreux essais, nous avons substitué un enduit formé par plusieurs couches successives d'huile de lin cuite.

(3) Mort général de division.

(4) Gay-Lussac a montré qu'en faisant passer de l'air sec dont la température variait de 18 à 25° sur la boule d'un thermomètre recouvert d'une gaze mouillée les abaissements de température variaient de 12 à 14°,7.

(5) De nombreux viticulteurs n'emploient aujourd'hui que l'anhydride sulfureux.

(6) Numéros 1830-1832-1833-1834.

(7) L'expérience a montré que ce procédé permettait de réduire de 50 pour 100 le nombre des véhicules affectés au transport du raisin.

tantes exploitations de la Banque de l'Algérie à Bône, qui le premier, en 1894, réalisa une installation en se servant d'une pompe centrifuge. Celle-ci s'engorgeait parfois, était fragile, aussi quelques années plus tard, elle fut détrônée par la pompe à piston ; mais l'une et l'autre n'élevaient que de la vendange égrappée. Aujourd'hui, un nouvel appareillage que les constructeurs appellent foulo-pompe, foulo-grappes, etc., permet d'envoyer de la vendange égrappée ou non égrappée.

Pressoirs. — Dès l'achèvement de la fermentation tumultueuse des vins rouges et après le soutirage de ceux-ci, le marc doit être asséché. Pour remplir ce but, on trouve dans les exploitations anciennes des pressoirs à vis qui sont la modification modernisée, par le plateau écrou, de ceux qu'employaient les Romains. On les a remplacés par les pressoirs à maie roulante et les pressoirs continus (1).

Grands pressoirs discontinus. — Depuis quelques années, l'extraction du jus de raisin (pour faire des mistelles ou des vins en blanc) s'opère à l'aide de pressoirs fixes discontinus à claie circulaire d'un grand diamètre (2 m. 50) à l'intérieur de laquelle arrive la vendange foulée non égrappée. Le plateau descend dans la maie à une vitesse réglable, quoique toujours lente, afin que le liquide ait le temps de s'écouler et éviter les giclements et les ruptures. L'expérience a montré que la pression n'y doit pas dépasser 40 k. par cm. Un seul mécanisme suffit pour presser successivement 3 pressoirs dont les axes se trouvent respectivement aux sommets d'un triangle équilatéral.

Pour achever l'assèchement du marc sortant des grandes claies, on le fait passer, après l'avoir égrappé, dans des pressoirs à maie roulante. Cet ensemble de machines est disposé de telle sorte qu'on n'élève la vendange qu'une seule fois, les manipulations subséquentes se font par gravitation.

Utilisation des sous-produits. — Les marcs asséchés sont mis en silos où ils fermentent, puis distillés pour en retirer l'alcool. On en extrait ensuite les matières tartreuses et l'huile que contiennent les pépins. Le résidu est employé comme engrais. Rien n'est perdu (2).

Caves coopératives. — La coopération viticole a vu le jour, en Algérie, en 1904 à Dupleix. Des caves coopératives nombreuses se sont installées depuis sur les deux rives de la France méditerranéenne où l'on en connaît les bienfaits.

Les vins d'Algérie. — Pour les géographes, l'Algérie est une haute terre, les plaines à faible altitude toutes proches de la mer n'y occupent qu'une médiocre superficie. Le reste, dont l'altitude moyenne est de 900 m., est formé par des chaînes dirigées à peu près parallèlement au rivage avec quelques massifs montagneux et des plateaux élevés, quelque peu onduleux. Au Sud, c'est le Sahara. Cette orographie conditionne un climat tel que la vigne n'y peut être économiquement (3) cultivée que sur une bande littorale du Tell, d'une

(1) Un des premiers appareils, sinon le premier, de ce genre est dû à un Algérien : M. Debono.

(2) En Algérie, on a imité ce qui se faisait en France pour utiliser les sous-produits de la vigne.

(3) Ailleurs la vigne végète, mais elle gèle souvent, elle souffre de la sécheresse, des excès de chaleur, etc. Ses produits ne paient pas.

On en trouve même dans les oasis sahariennes sous le couvert des palmiers-dattiers, comme on y voit des orangers, des oliviers, des abricotiers, etc...

centaine de kilomètres de largeur et de 1.200 k. de longueur. La côte algérienne s'infléchit d'Est en Ouest par rapport aux parallèles géographiques, de sorte que malgré l'étroitesse de la bande, l'aire de la culture de la vigne s'étend sur un peu plus de deux degrés de latitude (un peu au-dessous du 35° jusqu'au 37° Nord).

Ce qui fait la qualité du vin, a justement dit le docteur Guyot, c'est celle du raisin. Celle-ci est elle-même le résultat de l'influence de divers facteurs dont les principaux sont : le cépage, le climat, l'exposition, le sol, les procédés de culture et de vinification ; il en est d'autres que nous ne connaissons que par les effets qu'ils produisent et qui ont néanmoins une grande importance dans l'espace (crus) et dans le temps (années de grands vins).

Nous avons déjà énuméré les cépages les plus répandus en Algérie.

Climats. — Le climat des plaines basses et coteaux en bordure de la mer est chaud et humide. les gelées printanières assez rares sauf dans quelques bas-fonds, la maturité du raisin s'y produit dans la seconde quinzaine d'août, les fermentations sont difficiles à diriger. En montagne et dans les plaines à haute altitude, bien que le débourrement de la vigne soit plus tardif, les gelées blanches sont plus fréquentes qu'au voisinage de la Méditerranée ; la maturité des raisins a lieu dans la seconde quinzaine de septembre et un peu au delà. La température moyenne est en baisse marquée, partant, les fermentations plus aisées à conduire.

Partout le siroco peut exercer ses effets destructeurs.

Dans le Tell, l'année se divise en deux : la saison sèche qui va généralement du 1er mai à fin août ; la saison des pluies pendant le reste de l'année.

Pluies. — La répartition des pluies est très irrégulière, elle fait parfois le désespoir des colons.

La quantité d'eau tombée annuellement présente des différences qu'il est bon d'indiquer. Elle est beaucoup moins élevée en Oranie (400 à 600 mm.) que dans les deux autres départements où elle atteint de 600 à 800 mm. avec, pour des raisons locales, des maxima à Bougie-Djidjelli et à La Calle. L'air est aussi plus sec dans le département de l'Ouest que dans ceux de l'Est.

Ces observations expliquent pourquoi les maladies cryptogamiques sont moins désastreuses, que les vins sont plus corsés en Oranie que dans les autres départements et que par contre le rendement des vignes y est moins élevé.

Sols. — En jetant les yeux sur une carte géologique de l'Algérie, on s'aperçoit que les terrains primaires sont peu abondants et disposés en îlots de maigre importance à proximité de la mer. On rencontre des Gneiss, Micaschistes, schistes près de Bône, de Philippeville, de Djidjelli, d'Alger.

Les terrains jurassiques fournissent des calcaires dolomitiques, des marnes, des grés dans le Sud-Ouest Oranais (plateaux de Tlemcen et de Saïda).

L'étage crétacé est très développé, il va de la vallée de la Mina (Oran) aux Babors (Constantine), il constitue le Dahra et une partie du massif kabyle, on lui doit les argiles schisteuses et les quartzites de Blida, Miliana, Dahra ainsi que les calcaires crayeux ou marneux d'Aumale, d'Aïn-Bessem, de Bougie.

Les tertiaires éocène et oligocène dominent dans le département de Constan-

tine, le miocène et le pliocène dans ceux d'Alger et d'Oran où ils constituent les mamelons du littoral (Sahel). On les retrouve notamment à Medea, Tlemcen ; Sidi-Bel-Abbès, Mascara qui leur sont redevables de la qualité réputée de leurs vins.

Les alluvions quaternaires et récentes constituent les vallées ou les plaines littorales de la Tafna, de l'Habra-Macta, du Chéliff, de la Mitidja, de l'Isser, de la Soummam, de la Zéramna-Safsaf, de la Seybouse, et les hautes plaines situées au milieu des massifs montagneux dont elles ont comblé les dépressions Eghris, Beni-Sliman, Aïn-Bessem-Bouïra, Sétif. A cette altitude, les vins sont de beaucoup plus haute qualité que ceux provenant des plaines basses précitées.

On trouve enfin en massifs isolés des roches éruptives d'origine interne à Nemours, Témouchent, Marengo, Zurich, Bordj-Menaïel, Ménerville, Bougie, Philippeville, Collo, qui impriment aux vins produits un cachet distingué.

Classification des vins. — Les facteurs que nous venons de passer en revue sont tellement divers que les vins d'Algérie sont loin d'être d'un type uniforme comme on s'est plu autrefois à le répandre (1). Ils sont variés, moins que ceux de la Métropole, mais la gamme des vins d'Algérie est si riche aussi qu'une classification s'est imposée. C'est M. Berniard, courtier en vins à Bordeaux, qui, vers 1888, l'a tentée. Elle a supporté l'épreuve du temps. Elle comprend trois grands groupes :

Vins de plaine,
Vins de coteaux,
Vins de montagne.

Les vins de plaine sont les plus nombreux ; ceux du département d'Oran, nous l'avons déjà dit, ont une alcoolicité plus élevée, une couleur plus intense que ceux des départements d'Alger et de Constantine. Cette règle n'est pas absolue ; certaines communes de la Mitidja orientale et occidentale produisent des types qui tout en ayant un caractère différent de ceux de l'Oranie servent aussi à effectuer des coupages avec des vins maigres et peu corsés. Les vins blancs et rosés de plaine sont fruités, droits de goût, avec une tendance à la madérisation qu'on pourrait atténuer en vendangeant les raisins avant leur complète maturité.

En montagne, on obtient des vins blancs très estimés depuis de nombreuses années (Mascara, Medea, etc.) et des vins rouges généreux qui par leur finesse, leur velouté, leur parfum, leur robe éclatante, font la joie du cœur et des yeux. Nous citerons ceux de Tlemcen, du Zaccar, de Soukharras. On y trouve aussi de très beaux vins de coupage supérieurs, à notre avis, à ceux des deux grandes péninsules nos voisines. Nous les avons vu employer jadis avec succès, en Belgique notamment, pour redonner de la sève à des vins fins un peu vieillis. Tlemcen, Bel-Abbès, Miliana, Aïn-Bessem-Bouïra, Guelma, Soukharras sont les centres les plus réputés pour la production de ces vins titrant de 12° à 15°, moelleux, délicats, et riches aussi en couleur et en matières extractives.

(1) On a désigné jadis sous ce nom tous les produits inférieurs faits (parfois de toutes pièces) ailleurs que dans nos départements d'outre-mer.

En coteau, les vins ont des qualités intermédiaires entre ceux de plaine et ceux de montagne, leur degré alcoolique va de 11° à 13°. Ils sont plus charnus, plus fruités que les vins de plaine ; leur couleur plus intense, leur mâche leur permettent mieux que ceux-ci d'être appréciés pour remonter des vins friands insuffisamment corsés. Ils sont produits sur tous les coteaux qui avoisinent la Méditerranée.

* * *

Nous venons d'esquisser les phases principales de l'évolution de la viticulture et de la vinification en Algérie. Nous avons montré les difficultés qu'eurent à surmonter les colons pour résoudre les problèmes ardus qu'une nature rebelle mais généreuse leur avait imposés.

Nous osons espérer que ce récit, parce que vécu pendant cinquante années, intéressera les lecteurs de la *Revue de Viticulture*.

F. Saliba.

EMILE PICQ-BONNET

La région de Chablis vient de perdre l'un de ses meilleurs et de ses plus ardents défenseurs, M. Emile Picq-Bonnet, décédé le 20 octobre, à l'âge de 74 ans. C'est pour la *Revue* un devoir de retracer brièvement sa carrière, en raison des services qu'il rendit à la viticulture.

Avec M. Picq-Bonnet disparaît un viticulteur qui jouissait de l'estime générale et d'une autorité professionnelle particulièrement reconnue et appréciée.

Originaire de Chablis, praticien émérite, travailleur infatigable, connaissant tous les soucis et les peines que crée une culture à laquelle il s'était consacré dès le jeune âge, il était le grand ami de la vigne et professait pour ce vignoble universellement réputé de Chablis une admiration passionnée, une sorte de culte, qu'il manifestait en toutes circonstances.

Ceux, fort nombreux, qui faisaient appel à ses connaissances puisaient auprès de lui d'utiles enseignements et de bons conseils. Lors de l'invasion phylloxérique, il fut, avec le regretté M. J. Folliot, l'un des champions de la défense du vignoble par le sulfure de carbone et de la reconstitution sur plants résistants, à la suite de la mission de M. Viala dans l'Yonne. Plus tard, c'est avec la même ardeur qu'il entreprit la lutte contre les nouvelles maladies et les insectes de la vigne. Toujours en quête des perfectionnements de toutes sortes intéressant la culture de la vigne et la production du vin, il était l'un des premiers à les mettre à l'étude et à les appliquer pour en faire profiter ses compatriotes. Il fut, à cet égard, le collaborateur idéal pour les recherches entreprises par le personnel de l'Agriculture. De notre « Etude sur le vignoble de Chablis » et de nos expérimentations diverses sur les engrais et anticryptogamiques, nous lui conservons, mon collègue et ami M. Georges Chappaz et moi-même, une profonde reconnaissance pour le concours qu'il nous a prêté pendant plusieurs années.

Son savoir professionnel, joint à une rare modestie et la haute conscience qu'il apportait en toutes choses l'avaient tout naturellement désigné comme

délégué au sein des commissions viticoles, congrès, jurys et correspondant de la Société des Viticulteurs de France. Dès 1892, il fut l'un des fondateurs du Syndicat agricole de Chablis, dont il fut le président de 1905 jusqu'à sa mort.

A la création des Chambres d'agriculture, et alors qu'il était déjà membre de l'Office départemental agricole, ses compatriotes l'avaient élu comme membre de cette Assemblée, où son bon sens pratique et la justesse de ses avis lui avaient concilié l'entière confiance de ses collègues.

Par ailleurs, il personnifiait les qualité morales qui font « l'honnête homme » dans toute l'acception du terme : l'équité, l'impartialité, la droiture, la franchise de caractère, le dévouement à ses semblables, quelles que fussent leurs opinions et convictions personnelles. Aussi siégea-t-il au Conseil municipal de 1888 à 1919, et fut-il désigné comme délégué cantonal, répartiteur des contributions directes, comme suppléant du juge de paix, succédant, à ce titre, à M. J. Folliot, avec qui il était lié d'une vive amitié, et dont la disparition, en 1909, avait été également, pour la région de Chablis, une perte si profondément et unanimement ressentie.

L'affluence considérable qui accompagna M. Picq-Bonnet à sa dernière demeure fut un témoignage non seulement d'estime pour sa valeur et ses mérites, mais aussi de gratitude et de reconnaissance pour la place qu'il accepta de tenir dans toutes les manifestations de la viticulture, pour la part si grande qu'il y prit et pour les services que, pendant un demi-siècle, il ne cessa de rendre autour de lui.

Malgré la brièveté de ces quelques lignes biographiques, fort incomplètes, on peut se rendre compte du vide qu'il laisse autour de lui, et avec quel sentiment de profond regret se souviendront de lui ceux qui l'ont tant apprécié, quelle reconnaissance lui garderont les populations de ce vignoble chablisien qu'il aimait tant.

Il est le plus bel exemple à donner, à tous égards, aux actuelles et futures générations de viticulteurs.

A sa famille, et plus particulièrement à sa veuve, qui fut pendant cinquante-deux ans une compagne toute d'affection et de dévouement, à son fils, devenu lui-même un viticulteur distingué, nous offrons nos condoléances émues.

Eugène ROUSSEAUX.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Raisins et goûts accidentels (L. Mathieu). — Le Congrès de l'arbre fruitier à Alger. — Déclarations de récoltes des vins. — Exposition d'horticulture. — XVe Congrès national des syndicats agricoles. — Institut œnotechnique de France. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les belles journées du mois d'octobre sont terminées, et novembre est arrivé, avec la triste brume, quelquefois glaciale.

Dans le vignoble, on continue à « espoudasser », c'est-à-dire tailler long, pour pouvoir labourer, déchausser et fumer avec des fumiers et engrais à décomposition lente.

On peut commencer dès maintenant à planter les racinés pour remplacer les manquants, dans les vignes où les trous ont été ouverts dans le mois d'octobre, aussitôt après les travaux de vendange et de décuvaison. Ces plantations doivent se faire pendant ce mois, dans les terrains secs de coteaux, où les trous ont dû être creusés plus profondément que dans les vignes de plaines. L'été dernier, qui a été sec dans notre région, a fait périr un grand nombre de racinés plantés en retard et peu profondément. Pour planter les racinés, il faut d'abord rafraîchir les racines, tomber un peu de terre meuble au fond du trou, étaler les racines du plant, qui doivent avoir quelques centimètres, au lieu de les couper ras. Puis tasser la première terre qu'on tombe, pour la faire adhérer aux racines, et finir de recouvrir sans piétiner, et en faisant une butte autour du raciné, jusqu'au collet. Cette butte est indispensable, pour préserver le plant contre la gelée, maintenir la fraîcheur autour, en attendant que les racines se développent et donnent de la vie au végétal. Dans les terres de plaine, fraîches, on peut planter jusqu'en avril, et moins profondément.

Nous voyons en ce moment, dans tout le vignoble méridional, des fumées qui s'élèvent. Ce sont les sarments coupés encore recouverts de feuilles, qu'on brûle. On ne trouve pas de femmes pour effectuer le travail de ramassage, comme autrefois. Et les instruments (ramasse-sarments) qu'on a examinés dans un concours qui s'est tenu à Béziers il y a trois ans, ne se sont pas perfectionnés et restent peu pratiques.

On ramasse les sarments recouverts de feuilles, dans les vignes espoudassées, avec des fourches, ce qui est le moyen le plus pratique.

On doit enfouir les cendres des végétaux qu'on a brûlés dans le vignoble. Les fumiers sont répandus sur le sol en couverture ou dans les cuvettes ouvertes autour des ceps « déchaussage ». Ce dernier mode est le plus répandu dans notre région. Pour les fumiers pailleux, qui ont du volume, il faut que les cuvettes soient grandes, afin de mettre le fumier écarté du pied du cep. Surveiller les ouvrières ou ouvriers, qui ont tendance à accumuler les fumiers contre le pied des souches de vigne.

C'est la période d'activité qui a commencé dans le vignoble. On pourra faire la taille ordinaire après le 15 novembre. Dans beaucoup de villages, malgré la main-d'œuvre espagnole, qui a été d'une grande utilité depuis la guerre, et qui rend encore de grands services, on manque de bras, parce que les jeunes gens de familles françaises se sont dirigés vers la ville ou ont recherché des postes de fonctionnaires, qui se sont malheureusement trop multipliés au détriment des contribuables. On ne ferait pas mal d'envoyer ce qu'on appelle des chômeurs à la campagne, où l'on ne chôme pas, malgré la crise de mévente qui commence à se faire sentir.

Marché vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles sont toujours très fréquentés par les viticulteurs, mais peu suivis par le commerce extérieur, qui achète simplement au fur et à mesure des besoins, par l'intermédiaire des courtiers ou commissionnaires locaux.

Le commerce régional, qui faisait de gros achats autrefois et spéculait souvent, n'achète maintenant que lorsqu'il reçoit des ordres fermes. Il est passé au rôle de commissionnaire. La spéculation avait du bon, pour intéresser le commerce chargé de vin à maintenir les cours ou les faire hausser.

La propriété résiste bien pour éviter la baisse. Elle a raison ; mais beaucoup de grandes propriétés, qui ne vendaient que par fractions, donnent cette année des échantillons de leurs caves complètes aux gros commissionnaires, qui recherchent les acheteurs pour la totalité.

Les achats qui se font varient de 70 à 110 francs d'hecto, suivant qualité, couleur et degré. On a pourtant offert dernièrement à la Coopérative de vins rouges Frontignan 130 francs l'hecto pour un lot important. Aucun propriétaire n'a voulu vendre.

Ainsi que nous le disions dans notre dernière chronique, on achète beaucoup plus, cette année, à l'hecto qu'au degré. D'abord, parce que les vins titrent assez et qu'on ne veut pas avoir de difficultés avec le degré Malligand et Salleron. Toujours les effets des dernières lois restrictives et nuisibles aux transactions.

Le commerce régional n'a pas besoin, cette année, de vins d'Algérie ou d'Es-

pagne pour faire les coupages, puisque nous avons beaucoup de caves importantes où l'on n'a pas fait le mélange, qui ont des cuves ou foudres dont le vin titre 12 et 13 degrés.

Au dernier marché de Sète, qui est le port méditerranéen où les transactions de vins d'Algérie et d'Espagne avec le Midi sont les plus importantes, on a coté les vins d'Algérie 11 et 12 francs le degré. Les supérieurs, de 12 fr. 50 à 13 fr. 50.

Pas d'arrivages de vins d'Espagne, et aucune transaction pour ce vin.

Les déclarations de récolte continuent à être publiées et accusent des écarts en plus sur l'année dernière, quelque fois importants.

Les accords avec l'Espagne sont signés, mais on ne veut pas les faire connaître. Nous craignons fort qu'on fasse comme pour la Grèce il y a quelques années. Avant qu'on sache que l'accord était prorogé, certains gros faiseurs avertis s'empressèrent d'acheter à vil prix et de revendre très cher, lorsque les prolongations furent officielles.

Il serait préférable que les accords fussent connus aussitôt signés. On sait qu'il y a toujours des fuites qui profitent à quelqu'un.

On n'a toujours rien fait pour protéger les vins de liqueur français. Et les excellents vins blancs du Midi continuent à ne pas se vendre. Il serait temps qu'on s'occupe sérieusement de la protection des vins blancs de cépages blancs. Comme on devrait obtenir la suppression des taxes d'Etat sur les prix de transport des vins.

La Ligue nationale de Propagande pour le Vin, qui siège à Nîmes, vient de protester auprès du Ministre contre l'intention du Gouvernement anglais de fermer les frontières de la Grande-Bretagne à l'entrée des vins français. Les vins de cru seraient surtout atteints par cette interdiction.

La C. G. V., section Montpellier-Lodève, vient de protester conre l'autorisation du sucrage. On ne devrait pas se contenter d'un vœu. C'est une campagne énergique qui devrait être faite pour modifier la loi et interdire formellement le sucrage et la fabrication des piquettes. Les régions où le raisin ne peut pas mûrir ne devraient pas être autorisées à planter de la vigne.

On doit orienter chaque région à cultiver les plantes et les arbustes qui s'adaptent au sol et au climat pour venir normalement et mûrir sans artifices. L'agriculteur s'en trouverait mieux et il n'y aurait pas de concurrences nuisibles entre les diverses régions, qui échangeraient leurs produits.

Pour favoriser cela, il faudrait abaisser notablement les prix de transport.

La station uvale de Montpellier a fermé ses portes depuis le 25 octobre. Nous nous demandons pourquoi, puisqu'il y a encore des raisins Servants sur les souches. Les marchands ambulants et magasins de fruits et primeurs en vendent de très jolis.

Nous espérons que les tâtonnements de la première année ne se reproduiront pas l'année prochaine et que, d'ici la récolte, on aura le temps de s'organiser pour distribuer des raisins irréprochables, à des prix inférieurs à ceux qui se pratiquent dans le commerce, puisque ces stations ne sont pas soumises à tous les frais fiscaux et autres que supportent les commerçants.

Nous demanderons aussi que les directeurs de Stations surtout, et les vendeuses, se montrent un peu plus avenants auprès des clients.

La qualité de la marchandise attire bien la clientèle, mais la gentillesse et la gracieuseté des vendeurs ou vendeuses aide beaucoup à la vente. — E. F.

Raisins et goûts accidentels. — L'apport de goûts accidentels par le raisin est souvent insoupçonné, étant dû à des causes très diverses : phénomènes atmosphériques, végétaux herbacés, engrais spéciaux, maladies et leurs traitements, vapeurs odorantes de l'atmosphère, qui ont présenté dans le passé des cas multiples et qui parfois n'ont été mis en évidence que par les goûts anormaux révélés ensuite par les vins.

La grêle avant la maturation durcit les peaux et donne une amertume spéciale, dite goût de grêle ; le gel des raisins mûrs donne aussi une saveur dure, surtout sur les vins rouges ; les vents chauds dessèchent les grains mûrs, en leur donnant un goût léger de pruneau, plutôt agréable, et qui, par son exagération dans le cas de sirocco, les rapproche du raisin sec. Les raisins qui ont séjourné

sous l'eau ou sont souillés de terre à la suite de pluies violentes, agissent surtout sur l'acidité, par la terre ou le limon qu'ils apportent.

Les odeurs des herbes qui poussent dans les vignes, tel que le souci des champs, ont été parfois notées sur les vins provenant de ces vignes ; de même pour les fumiers très odorants, qui sont exclus de la fumure des vignes; comme les cultures intercalaires de légumes à odeur forte.

Parmi les maladies cryptogamiques, les moisissures vertes ou bleues donnent des goûts de pourri ou de moisi, bien moins à craindre avec la Pourriture grise, laquelle, en période sèche, apporte au contraire un goût recherché, dit de Pourriture noble ; les attaques d'insectes sont plutôt dangereuses par la porte ouverte aux moisissures et aux fermentations que par l'apport direct de goûts propres, en exceptant cependant les Cochylis et Eudémis, par leur excréta et leurs cadavres retenus dans les grains attaqués. Les anticryptogamiques peuvent laisser du cuivre, dont l'excès, non précipité par la fermentation, peut donner un goût nauséeux ; les insecticides à base de nicotine, de produits dérivés du goudron, naphtaline, huiles anthracéniques, etc..., employés tardivement, peuvent passer en partie dans le vin.

Les raisins baignant dans une atmosphère odorante, soit sur les ceps, soit après la vendange, peuvent condenser des odeurs de goudron provenant de fumées de locomotives, de foyers d'usines, de fours à chaux ; on interdit pour ces derniers, voisins des vignes, l'emploi de houille pendant les mois d'été ; on a noté des goûts de créosote par l'emploi d'échalas créosotés, ou par le voisinage de dépôts de traverses de chemin de fer. Faut-il rappeler l'influence de l'air marin, bien connu dans certains vignobles en bordure de l'Atlantique ?

A cette énumération, il faudrait encore ajouter les goûts dus aux contacts des métaux, fer, zinc du fer galvanisé, pendant les transports en matériel métallique ; les odeurs condensées sur le raisin cueilli séjournant à l'air souillé par des vapeurs de pétrole, d'essence ou de produits de leur combustion dans les moteurs dépourvus de tuyau d'échappement s'ouvrant à grande hauteur, ce qui est le cas général des moteurs mobiles, des tracteurs, que nous avons vu parfois au milieu des cuveries ; il ne faut pas non plus utiliser les chais comme garages de voitures automobiles.

On ne saurait donc trop se défier des corps odorants, non seulement pour la vendange, mais même dans les vignes, et il ne faut pas compter sur cette opinion que « la fermentation purifie tout », opinion qui n'a d'autre but que d'excuser les négligences. — Prof. L. Mathieu, *Agrégé de Sciences Physiques et Naturelles, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.*

Le Congrès de l'Arbre fruitier, à Alger. — Ce Congrès, qui s'est tenu au printemps dernier, à Alger, apparaît comme un mouvement complet, appelé à faire date dans le développement économique de l'Algérie.

Les organisateurs, auxquels en revient le premier mérite, ont pensé que le moment était venu de s'occuper de la production fruitière, qui doit assurer l'avenir de l'Afrique du Nord. C'est avec le concours de techniciens et de spécialistes les mieux avertis qu'ils entreprirent d'accomplir cette tâche, qui exige une amélioration de nos méthodes de production et de commerce.

Le Congrès était divisé en trois parties :

1° Etude de l'Arboriculture fruitière ;

2° La lutte contre les parasites ;

3° Le commerce des fruits.

Ces trois points ont été étudiés de façon complète par MM. Vivet, Delassus et Mathieu..

L'organisation de l'avenir

Cette organisation doit porter sur trois branches : production, transport et vente.

Ces trois branches, bien que séparées et dissemblables par leurs agents d'exécution, n'en sont pas moins tributaires les unes des autres. Il est donc indispensable que des améliorations parallèles soient apportées à chacune d'elles.

1° *Production.* — En premier lieu, il importe d'assurer la constitution normale des vergers. Pour cela, il faut choisir des espèces à pépins ou à noyaux

dont la vente sera facilitée par le goût du consommateur et les conditions générales du marché local, métropolitain et mondial.

Il faut, dans chaque espèce, déterminer les quelques variétés qui, seules, devront être répandues ; elles seront choisies par le souci de la qualité et l'époque de la maturité. Ces variétés seront peu nombreuses, afin d'assurer, jusqu'à un certain point, l'uniformité dans les expéditions.

Le choix des variétés sera encore guidé par les conditions locales de sol, de climat, conditions importantes pour ce pays de contrastes qu'est l'Algérie.

Pour se procurer les quelques variétés bien choisies, il semble nécessaire que soient créées des pépinières, soumises au contrôle du gouvernement ou de groupements coopératifs, en attendant que les pépinières privées aient elles-mêmes normalisé leurs collections.

Puis, le producteur devra être conseillé sur les meilleurs procédés de plantation, et l'explosif agricole aura ici un rôle important.

Enfin, ce sera la lutte contre les maladies cryptogamiques et les insectes, qui permettra d'obtenir une récolte de fruits sains, réguliers et de bonne qualité.

2° *Transport.* — Des installations frigorifiques et l'aménagement du matériel circulant demandent à être connus pratiquement chez nous.

Mais, avant tout, le point essentiel est la bonne organisation du port de débarquement. Que Marseille nous octroie les emplacements occupés actuellement par les Messageries Maritimes, et qu'on entreprenne immédiatement la construction de l'avant-port.

3° *Vente.* — La vente dépend d'une coopération entre le producteur, qui ne livrera que des produits de bonne qualité, et le commerçant, qui les fera connaître par une propagande judicieuse. Le transporteur aura aussi sa part dans ce troisième chapitre.

Nous voyons donc que producteur, transporteur et vendeur doivent réunir leurs efforts pour obtenir un bon résultat.

Déclarations de récoltes des vins (1)

Redevances

Art. 13. — Dès que le décompte des redevances visées aux articles premier et 3 de la loi du 4 juillet 1931 aura été effectué, des avertissements concernant les sommes à acquitter à ce titre seront adressés à chaque redevable. Ces avertissements comprendront la somme nette qui devra être versée par moitié, avant les 31 mars et 30 septembre suivants, déduction faite, le cas échéant, en ce qui concerne les redevances prévues à l'article premier de la part afférente.

a) A la quantité de récolte bloquée et dont le paiement sera suspendu ;

b) Aux quantités de vin obligatoirement distillées en exécution de l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931.

Le paiement des redevances exigibles a lieu à la caisse du comptable des contributions indirectes ou des contributions diverses, dans la circonscription duquel se trouve le lieu de vinification, pour les particuliers, ou le siège social de la société.

Lorsque le montant des sommes dépassera 300 fr., le règlement pourra en être fait par obligations dûment cautionnées, à quatre mois d'échéances, dans les conditions fixées à l'article 341 du décret de codification du 21 décembre 1926.

Art. 14. — Pour bénéficier de la ristourne de la redevance prévue pour les vins qu'il aura directement exportés, soit en nature soit à l'état moûts concentrés, le viticulteur devra produire une demande conforme au modèle établi par l'administration énonçant la quantité de vin ou de moût concentré expédiée à destination de l'étranger, ainsi que le numéro, la date et le bureau d'émission de l'acquit à caution.

Il ne sera donné suite à la demande qu'après retour au bureau d'émission de l'acquit à caution constatant que les produits sont régulièrement sortis du territoire.

(1) Voir *Revue*, numéro 1948, page 289.

Distillation

Art. 15. — Les moyens de production et de rendement à l'hectare des viticulteurs astreints à la production d'un certificat de distillation de vin par application de l'art. 10 de la loi du 9 juillet est établie chaque année en tenant compte des résultats des trois récoltes précédentes.

Ne sont pas retenus dans la détermination de la moyenne, les vins bénéficiant d'une appellation d'origine, soit en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit à la suite d'une déclaration souscrite antérieurement au 1er janvier 1926 à condition, dans ce dernier cas, que la production ne dépasse pas 40 hectolitres à l'hectare.

Les quantités d'alcool à livrer sont calculées d'après la déclaration de récolte de chaque exploitation, sauf application de l'article 9 du présent décret, les déclarations souscrites par tous les exploitants de ces terrains sont cumulées.

Art. 16. — Tout producteur astreint à fournir de l'alcool de vin doit faire connaître au service des contributions indirectes ou des contributions diverses du lieu de son domicile, dans le délai de deux mois à compter de la déclaration de récolte, les nom et domicile de la personne qui livrera les alcools et la date à laquelle la livraison aura lieu ; cette date ne peut être postérieure au 1er août suivant l'année de la récolte.

Tant que la communication prescrite n'a pas été faite, l'intéressé ne peut obtenir la délivrance de titres de mouvement pour une quantité de vin correspondant à celle qui doit être distillée.

Art. 17. — Les alcools doivent avoir été produits sous le contrôle des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses ; ils ne peuvent être tirés que de la distillation du vin, à l'exclusion des piquettes, des marcs, des lies épaisses et, en général, de tous les sous-produits du vin ; ils doivent titrer au moins 60 degrés Gay-Lussac à la température de 15 degrés centigrades.

Art. 18. — Des arrêtés des ministres de la Guerre et du Budget fixeront les conditions de recettes et règleront les conditions d'emmagasinage et d'enlèvement des alcools et, généralement, toutes les questions de détail soulevées par l'application des articles 16 et 17 du présent décret.

Dispositions diverses

Art. 19. — Tous les contrats de ventes sur souches devront contenir une déclaration par laquelle les parties certifieront connaître toutes les prescriptions de l'article 13 de la loi du 4 juillet 1931.

Art. 20. — Les procès-verbaux constatant des infractions aux dispositions de la loi du 4 juillet 1931 et à celles du présent décret, rapportés par des agents étrangers aux administrations des contributions indirectes ou des contributions diverses, seront transmis, dès leur rédaction, au directeur départemental de l'une ou l'autre de ces administrations.

Exposition d'Horticulture. — Vendredi 30 octobre 1931, à 11 heures, M. le Président de la République a inauguré l'Exposition générale horticole, organisée au Cour-la-Reine par la Société Nationale d'Horticulture de France : Orchidées, Fleurs variées, Rosiers, Arbustes fleuris, Fruits, Légumes, Industries et Beaux-Arts horticoles, Architecture des jardins, etc...

Cette fête florale, qui se révèle merveilleuse, ouvrira, les autres jours, de 9 h. à 18 heures, et clôturera le dimanche 8 novembre, au soir.

15e Congrès national des Syndicats agricoles. — Le 15e Congrès national des Syndicats agricoles se tiendra à Lille, les 6, 7 et 8 novembre prochain.

Par suite des circonstances économiques, cette importante manifestation présentera, cette année, un intérêt tout particulier. Les sujets inscrits à l'ordre du jour s'inspirent, en effet, directement des préoccupations des populations rurales : propriété culturale et indemnité de plus-value au fermier sortant ; la question des baux (rédaction, durée, revision, contestation) ; polyculture et mo-

noculture ; la coopération laitière ; la condition du salarié agricole et celle de l'exploitant, etc...

Des personnalités qualifiées de nos diverses régions commenteront les positions respectives des milieux qu'elles représentent.

En raison de l'importance des questions qui seront discutées, les Agriculteurs ont intérêt à venir très nombreux, pour prendre part à ces travaux, qui permettront de préciser et de dégager l'orientation prochaine, technique et sociale, de l'agriculture française.

Les Congressistes peuvent bénéficier de billets à tarif réduit pour se rendre à Lille ; pour les renseignements, s'adresser à la Permanence du Congrès, 44, rue Jean-sans-Peur, à Lille.

Institut œnotechnique de France. — Comme chaque année, certains vins nouveaux nécessitent des soins particuliers que les connaissances en œnotechnie permettent de préciser pour chaque cas, ce qui rend d'actualité les leçons sur le « Vin fait » du Cours d'Œnotechnie par correspondance du Prof. L. Mathieu, cours adapté à toutes les professions qui s'intéressent aux vins. Ces cours que l'on peut suivre sans aucun dérangement en y consacrant quelques heures par semaine ne nécessite aucune connaissance en Chimie, et constitue un travail des plus attrayants par les expériences simples qui en sont la base.

Les Correspondants sont en relation directe avec le Prof. L. Mathieu pour les explications qu'ils désirent et tous les renseignements relatifs aux sujets des leçons.

Demander les programmes et notices, en joignant timbre, à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Bibliographie

Les Clos de Bourgogne, œuvre de Pierre Léon-Gauthier, lauréat du Prix des Vignes de France 1928, est conçu dans un esprit nouveau et sous une forme originale. C'est un monument élevé aux crus et aux villages de la Côte et du Mâconnais, avec des renseignements descriptifs, historiques et gastronomiques à l'usage des amateurs des Vins de Bourgogne.

Il ne contient aucun chapitre technique sur la science de cultiver la vigne ou l'art de vinifier les raisins, comme il s'abstient de toute publicité en faveur d'un propriétaire ou d'une maison de commerce.

Le volume, imprimé par Darantière, de Dijon, se termine par la Nomenclature des Crus Classés en 1860, par le Comité d'Agriculture de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or. Cette énumération est présentée par ordre alphabétique de villages et de crûs.

Le volume broché est vendu au prix de 20 francs ; franco par poste : 21 fr.

Par souscription :

Les 10 premiers exemplaires : 19 fr. 50 l'un.

Les 20 premiers exemplaires : 19 fr. l'un

Les 30 premiers exemplaires : 18 fr. 50 l'un.

Les 40 premiers exemplaires : 18 fr. l'un.

Les 50 premiers exemplaires : 17 fr. 50 l'un.

Ces conditions spéciales sont valables pendant la période de souscription seulement. Celle-ci est ouverte jusqu'au 20 novembre 1931 inclus, à la Librairie de la Renaissance, Maison Crétin, place Monge, à Beaune (Côte-d'Or).

La Bourgogne et ses vins. — La revue illustrée *Le Grand Tourisme*, vient de publier un très important numéro de 68 pages sur la Bourgogne et les vins de Bourgogne et du Beaujolais.

Au sommaire des articles de M. Gaston Gérard, sous-secrétaire d'Etat, député-maire de Dijon, Justin Godard et Emile Bender, sénateurs du Rhône, Pierre Huguenin, Eugène Ryot, Pierre Ricaud, Pierre-Léon Gauthier, Camille Rodier, Léon Foillard ,etc...

Ce numéro est envoyé franco contre 3 francs en timbres ou mandat, par la Direction du « Grand Tourisme », 6, rue Saint-Georges, Paris-9e.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 155 à 165 francs ; 9°, 175 à 185 fr. ; 10°, 195 à 205 fr. ; Corbières 11°, 220 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 240 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 2.100 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 a 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.800 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. Mâconnais, 420 à 480 fr. ; Blancs Mâconnais, 2e choix, 550 à 600 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 a 800 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 600 à 700 fr. ; Gros plants, de 200 fr. à 300 fr. Noah, de 110 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. » à 9 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 8 fr. » à 9 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50. Distillerie, 6 fr. » à » fr. ».

MIDI. — *Nîmes (3 novembre 1931).* — *Cote officielle :* Aramon, de 9 fr. » à 10 fr. » ; Montagne, de 11 fr. » à 12 fr. » ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 680 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 630 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 600 à 625 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (3 novembre). — Vins rouges, 8 à 10°, de 72 fr. à 105 fr. l'hecto logés. Rosé, Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 675 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 610 à 620 fr. Esprit de marc à 86°, 630 fr.

Béziers (3 novembre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (1er novembre). — Marché d'Olonzac, de 10 fr. à 11 fr. » le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (31 octobre). — Vins de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (31 octobre). — De 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré.

Narbonne (29 octobre). — Vins rouges, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. — Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.500 fr. ; Kirsch, 1.600 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto ou 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 151 fr. » à » fr. »; orges, 71 fr à 75 fr.; escourgeons, 76 fr. à 82 fr.; maïs, 67 fr. » à 72 fr. »; seigle, 88 fr. » à 93 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 87 fr.; avoines, 78 fr. » à 88 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 66 fr. 81 à » fr. ». Buenos-Ayres, 39 fr. 68 à 40 fr. 52. Chicago, 53 fr. 9» à 59 fr. 25. — Sons, 40 fr. à 49 fr. — Recoupettes, de 34 à 42 fr.; remoulages, de 65 à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 100 à 110 fr.; sterling, 60 à 70 fr.; Rosa, 115 à 120 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 200 fr. à 225 fr.; foin, 170 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 425 à 500 fr.; Féveroles, de 85 à 86 fr.; luzerne, de 42» à 600 fr.; sainfoin, 180 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. ».

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 209 fr. 50 à 210 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 16 fr. ». — Veaux 7 fr. » à 15 fr. 50. — Moutons, 9 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 9 fr. 50. — Longe, de 8 fr. » à 11 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 240 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 88 fr. 95 à 50 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. » les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 108 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 525 fr. — Citrons, 350 à 450 fr. — Mandarines, 500 à 700 fr. — Oranges d'Algérie, 150 à 300 fr. — Pommes communes, 180 à 200 fr. — Pommes de choix, de 300 à 500 fr. — Poires communes, 150 à 300 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr. — Figues, 400 à 800 fr. — Tomates du Midi, 120 à 165 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Marrons français, de 200 à 250 fr. — Haricots verts du Midi, 250 à 750 fr. — Haricots à écosser, 200 à 250 fr. — Choux-fleurs, de 140 à 200 fr. le cent. — Endives françaises, 250 à 600 fr. — Laitues de Paris, 20 à 50 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION. 17, RUE CASSETTE